СЕМЬ ПОВАРЯТ

ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА



АРКАИМ

СЕМЬ ПОВАРЯТ

ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА



Издательство «Аркаим»

ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА

СОДЕРЖАНИЕ





основные блюда

350 килокалорий

355–450 килокалорий

455–550 килокалорий

десерты

125 килокалорий

130–180 килокалорий

185–250 килокалорий

РЫБА В ВИННОМ ЖЕЛЕ

на 4 порции

- филе рыбы 600 г
- вино белое или розовое сухое 200 г
- желатин 20 г
- перец черный горошком
- соль

для оформления:

- лимон 1 шт.
- маслины без косточек 4 шт.
- зелень петрушки

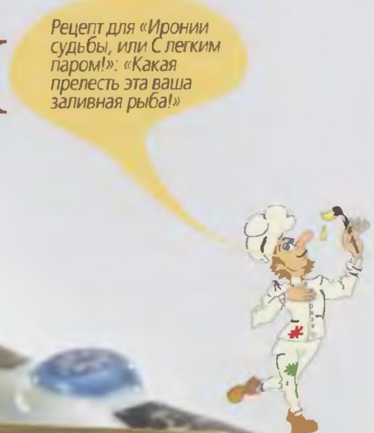
■ Желатин замочите в шестикратном количестве холодной воды.

■ Филе разрежьте на порции, залейте небольшим количеством горячей воды, добавьте соль, перец, 50 г вина и припускайте 20–25 минут на слабом огне. Охладите рыбу в бульоне.

■ 350 г полученного бульона процедите, соедините с оставшимся вином и набухшим желатином, доведите до кипения и охладите.

■ В форму налейте слой желе и охлаждайте его до застудневания. Сверху уложите рыбу, оформите ее ломтиками лимона, зеленью и маслинами, залейте небольшим количеством желе и охладите. После этого залейте оставшимся желе, вновь охладите.

■ Перед подачей выложите рыбу на блюдо.





• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

РЫБНЫЙ ХОЛОДЕЦ

на 6 порций

- филе пресноводной рыбы 500 г
- ветчина 70 г
- желатин 20 г
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- сок черемши 2 ч. ложки
- соль

для оформления:

- кукуруза консервированная 2 ст. ложки

■ Филе рыбы промойте и нарежьте мелкими кусочками. Залейте 1 л воды, добавьте сок черемши, соль и доведите до кипения, снимите пену. Варите на слабом огне 10 минут. Выньте кусочки рыбы из бульона, бульон процедите и смешайте с предварительно распущенным желатином.

■ Часть рыбного желе разлейте в шесть глубоких формочек, охладите до застудневания. Застывшее желе посыпьте рубленой зеленью и мелко нарезанной ветчиной. Сверху уложите кусочки рыбы, залейте оставшимся рыбным желе и охладите до полного застудневания.

■ Перед подачей формочки на несколько секунд опустите в горячую воду и выложите готовый холодец на блюдо. Оформите кукурузой и зеленью.





• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •





ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЛОСОСЯ

на 8 порций

- лосось 1 кг
- майонез ½ стакана
- рыбный бульон 150 г
- желатин 6 г
- соль

для оформления:

- каперсы 10 шт.
- перец сладкий красный 1 шт.
- зелень

■ Рыбу разделайте на филе с кожей и варите в подсоленной воде до готовности. Охладите в бульоне, снимите кожу, сохранив филе целым, выложите на блюдо.

■ Желатин замочите в холодной кипяченой воде. Когда крупинки станут прозрачными, слейте лишнюю воду и соедините желатин с теплым бульоном. Доведите смесь до кипения и процедите.

■ Смешайте майонез с желе.

■ Равномерно полейте рыбу приготовленным соусом и охлаждайте до застудневания.

■ Оформите блюдо зеленью, сладким перцем и каперсами.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

СЕЛЬДЬ В ЖЕЛЕ



на 6 порций

- филе соленой сельди 2 шт.
- яйца вареные 3 шт.
- бульон рыбный 300 г
- желатин 2 ст. ложки
- вода 100 г
- зелень петрушки и укропа 100 г



■ Филе сельди нарежьте кусочками. Часть зелени мелко порубите.

■ Желатин замочите в холодной воде. Теплый бульон соедините с набухшим желатином и доведите до кипения, но не кипятите. Охладите.

■ В прямоугольную форму сначала налейте немного желе, затем выложите слоем кусочки сельди, на них разложите нарезанные дольками яйца, посыпьте зеленью и уложите еще слой сельди. Залейте оставшимся желе. Выдержите в холодильнике 2 часа.

■ Перед подачей опустите форму на несколько секунд в горячую воду и выложите сельдь на блюдо. Оформите оставшейся зеленью.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

на 4 порции

- креветки сыромороженые 200 г
- желатин 12 г
- зеленый горошек 1 ст. ложка
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 1 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- лимон 1 шт.
- соль
- зелень



КРЕВЕТКИ ЗАЛИВНЫЕ

- Креветок промойте, опустите в кипящую подсоленную воду, добавьте морковь, корень петрушки, лук и варите с момента закипания 8–10 минут. Готовых креветок охладите в отваре, затем очистите.
- Желатин замочите в холодной кипяченой воде. Когда крупинки станут прозрачными, откиньте его на сито.
- 300 г отвара креветок процедите, нагрейте до 40 °С, соедините с набухшим желатином, доведите до кипения и охладите.
- В формочки налейте немного желе, охладите. Затем уложите кусочек лимона, зелень, часть креветок и фигурно нарезанной вареной моркови, зеленый горошек. Залейте частью желе, охладите.
- После застывания «рисунка» в формочки уложите остальные креветки вперемешку с морковью и зеленью. Залейте оставшимся желе и охладите до застудневания.
- Перед подачей формочки с желе опустите на несколько секунд в горячую воду и выложите заливное на блюдо.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

ЖЕЛЕ ИЗ КРЕВЕТОК СО СПАРЖЕЙ

на 10 порций

- креветки варено-мороженые 500 г
- спаржа консервированная 500 г
- бульон рыбный 1 стакан
- вино белое сухое ½ стакана
- желатин 1 ст. ложка
- яйца 5 шт.

- Креветок очистите и варите в подсоленной воде 3 минуты, охладите.
- Яйца сварите и разрежьте на 4 части.
- Желатин замочите в холодной воде, затем отожмите и соедините с теплым бульоном. Доведите до кипения, но не кипятите. Желе охладите и влейте вино.
- Налейте в форму слой желе толщиной 0,5 см, охладите до застудневания, уложите креветок, вновь залейте тонким слоем желе и охладите. Так же уложите, чередуя, спаржу и яйца, заливая каждый слой продуктов желе и охлаждая его.
- Поставьте в холодильник на 2 часа.
- Перед подачей форму с желе опустите на несколько секунд в горячую воду и выложите желе на блюдо.





• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

КРАБОВОЕ КОЛЬЦО





на 8—10 порций

- крабовые палочки 800 г
- майонез 200 г
- желатин 12 г
- зелень укропа 1 пучок
- соль

для оформления:

- креветки 16 шт.
- икра кетовая 80 г
- маслины без косточек 10 шт.
- огурец 1 шт.

■ Креветок залейте горячей водой, посолите и варите 5–7 минут. Охладите в отваре.

■ Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды, затем соедините с 300 г креветочного отвара, доведите смесь до кипения и охладите.

■ Крабовые палочки мелко порубите, соедините с майонезом, приготовленным желе и мелко рубленным укропом, перемешайте и выложите в кольцевую форму. Охлаждайте до застудневания.

■ Перед подачей опустите форму на несколько минут в горячую воду и выложите кольцо на блюдо. Оформите креветками, икрой, маслинами и ломтиками огурца.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

на 4 порции

- окорок нежирный 40 г
- язык вареный 40 г
- мякоть вареной курицы 40 г
- мясо вареное или жареное 30 г
- бульон мясной для желе 200 г
- желатин 8 г

для оформления:

- морковь ½ шт.
- перец стручковый ½ шт.
- белок яичный ½ шт.

■ Замочите желатин в шестикратном количестве холодной кипяченой воды. Приготовьте мясное желе (см. стр. 15).

■ Вареный язык, мякоть вареной курицы, окорок, вареное или жареное мясо нарежьте тонкими ломтиками.

■ В формочки для заливных блюд налейте мясное желе слоем 0,5 см и охладите до застудневания.

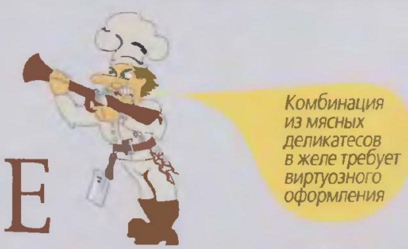
■ На слой застывшего желе разложите нарезанные мясные продукты, чередуя их по цвету. Сверху оформите фигурно нарезанными кусочками вареной моркови, стручкового перца, яичного белка. Вновь осторожно залейте тонким слоем желе и охладите.

■ После застудневания залейте ассорти оставшимся желе слоем толщиной не менее 0,5 см и охладите.

■ При подаче опустите формочки на несколько секунд в горячую воду и выложите заливное на тарелки. Гарнируйте маринованными огурцами, консервированными или свежими овощами. Отдельно в соуснике подайте соус хрен с уксусом.



АССОРТИ МЯСНОЕ ЗАЛИВНОЕ



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

МЯСО СВИНИНЫ В ЖЕЛЕ



Традиционное китайское заливное с пряностями. Семена китайского ясеня можно заменить семенами кунжута, которые обладают приятным ореховым вкусом



■ Свиную рульку хорошо промойте, разделите и удалите кость. Шкуру проткните в нескольких местах поварской иглой, мясо натрите солью и черемшой, посыпьте имбирем, корицей, семенами фенхеля и китайского ясеня. Выдержите в закрытой посуде при комнатной температуре 10–12 часов.

■ Маринованное мясо промойте, залейте водой (1:2), доведите до кипения и варите на слабом огне 2 часа.

■ Готовое мясо переложите в глубокую форму, залейте процеженным бульоном так, чтобы жидкость полностью его покрыла, и охлаждайте до застудневания.

■ Перед подачей нарежьте мясо ломтиками, уложите на блюдо и оформите зеленью.

на 8 порций

- свиная рулька 1 кг
- семена фенхеля 5 г
- семена китайского ясеня 10 г
- черемша мелко нарезанная 15 г
- имбирь молотый 2 ч. ложки
- корица молотая 2 ч. ложки
- соль 5 ст. ложек
- зелень петрушки

• Время приготовления 14 часов плюс охлаждение •

на 4 порции

- мякоть баранины 500 г
- редис белый 100 г
- желатин 40 г
- черемша рубленая 20 г
- имбирь молотый 1 ч. ложка
- соус соевый 1 ст. ложка
- сахар 1 ч. ложка
- соль 1 ч. ложка
- зелень петрушки

■ Мясо промойте, нарежьте кубиками по 2 см и залейте водой так, чтобы она полностью покрыла мясо. Доведите до кипения и снимите пену. Добавьте соевый соус, мелко нарезанный редис, соль, сахар, черемшу, имбирь. Варите на слабом огне под крышкой 2 часа.

■ Готовое мясо достаньте из бульона и положите в глубокую форму. Залейте процеженным бульоном, смешанным с предварительно распущенным желатином, и охлаждайте до полного застудневания.

■ Перед подачей нарежьте желе ломтиками длиной 6 см и шириной 2 см. Уложите на блюдо и оформите зеленью.

Я люблю подкрашивать бульон. Для золотистого цвета нужна лимонная цедра или щепотка куркумы



БАРАНИНА В ЖЕЛЕ



• Время приготовления 3 часа плюс охлаждение •

на 5 порций

- ветчина 50 г
- бульон мясной 250 г
- майонез 100 г
- желатин 10 г
- огурцы маринованные 8 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- соус томатный или кетчуп 1 ст. ложка
- зелень петрушки и базилика рубленая 1 ч. ложка

■ Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды, затем соедините с теплым бульоном, доведите смесь до кипения и охладите до начала застудневания.

■ В майонез добавьте приготовленное желе, взбейте. Полученную массу разделите пополам. Одну часть перемешайте с томатным соусом, другую – с зеленью. Посолите.

■ Майонез с зеленью выложите в форму, слегка смазанную растительным маслом, и охлаждайте до застудневания. Сверху уложите ломтики 1 яйца, нарезанную кубиками ветчину, 3–4 огурца, нарезанных кружочками. Залейте смесью майонеза с томатным соусом и охлаждайте до застудневания.

■ Выложите заливное на блюдо, оформите нарезанным ломтиками яйцом и кружочками огурцов, уложенными веером.



ДВУХЦВЕТНОЕ ЗАЛИВНОЕ С ВЕТЧИНОЙ

• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

на 4 порции

- язык 260 г
- бульон мясной 260 г
- желатин 11 г
- морковь ½ шт.
- корень петрушки ¼ шт.
- лук репчатый ¼ шт.
- перец черный горошком
- соль

для оформления:

- перец сладкий ½ шт.
- огурец ½ шт.
- зелень



Отвары пряностей в бульоне и яркие добавки овощей повышают вкусовые качества желе



ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ

■ Язык зачистите, промойте, залейте холодной водой и быстро доведите воду до кипения. Затем нагрев уменьшите, посолите, добавьте перец горошком, морковь, петрушку, лук и сварите до готовности.

■ Готовый язык выньте из бульона, сразу же опустите в холодную воду и снимите кожицу. Затем снова залейте бульоном, прокипятите его и охладите язык в этом же бульоне.

■ Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды и оставьте для набухания.

■ Набухший желатин откиньте на сито, перемешайте с теплым бульоном (лучше его приготовить из бульонного кубика), доведите смесь до кипения, процедите.

■ В формочки для заливных блюд налейте желе слоем в 0,5 см, охладите.

■ Язык нарежьте тонкими ломтиками и уложите на застывшее желе, оформите кусочками сладкого перца, свежего огурца, зеленью. На украшения ложкой налейте небольшое количество желе и вновь охладите для того, чтобы прикрепить украшения.

■ Когда желе застынет, язык залейте оставшимся желе и охладите.

■ При подаче нарежьте заливное порциями и уложите на блюдо.

• Время приготовления 2 часа плюс охлаждение •



СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯЖЬИХ НОЖЕК

на 4 порции
- ножки говяжьи 1 кг
- морковь 2 шт.
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 4 зубчика
- лавровый лист 2 шт.
- перец черный горошком
- соль

Говяжьи ножки выдержите 3–4 часа в холодной воде, затем воду слейте. Вновь залейте ножки холодной водой так, чтобы она покрывала их на 10 см. Доведите воду до кипения и варите ножки на слабом огне 6–8 часов, постоянно снимая шумовкой пену и жир.

За час до окончания варки положите в бульон морковь и лук целиком, а в конце – лавровый лист, перец и соль.

По окончании варки мякоть, отделив от костей, мелко порубите, бульон процедите. Чеснок мелко нарежьте, разложите в формы, добавьте рубленую мякоть, залейте бульоном и охлаждайте до полного застудневания.

• Время приготовления 12 часов плюс охлаждение •

на 6 порций
- филе курицы 6 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- морковь 1 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- желатин 40 г
- зеленый горошек консервированный 6 ст. ложек
- зелень петрушки 1 пучок
- сок лимонный 1 ч. ложка
- гвоздика 1 бутон
- соль



ЗАЛИВНАЯ КУРИЦА

Филе залейте небольшим количеством горячей воды, добавьте соль, гвоздику, коренья, лимонный сок и варите при слабом кипении 25–30 минут. Охладите в бульоне.

Желатин залейте шестикратным количеством холодной кипяченой воды и оставьте для набухания. Затем соедините с 1 литром процеженного бульона и доведите смесь до кипения. Охладите.

Нарезанное кубиками филе, горошек, часть рубленой зелени и нарезанный соломкой перец разложите в формы, залейте частью приготовленного желе. Охладите. Оставшееся желе вылейте в неглубокий лоток, охлаждайте до застудневания, затем мелко порубите.

Перед подачей выложите заливное на блюдо. Оформите рубленым желе и оставшейся зеленью.

• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

ЗАЛИВНОЕ ИЗ КУРИЦЫ

на 6 порций

- мякоть вареной курицы 500 г

для желе:

- бульон куриный 400 г
- желатин 25 г
- вода 100 г

для паштета:

- мякоть жареной курицы 150 г
- масло сливочное 50 г
- мускатный орех молотый
- перец черный молотый
- соль

для оформления:

- помидор 1 шт.
- зелень

■ Замочите желатин в холодной воде, затем соедините его с теплым бульоном и доведите смесь до кипения. Охладите. Налейте желе слоем 5 мм в круглое глубокое блюдо и охлаждайте до застудневания.

■ Для паштета мякоть жареной курицы пропустите 2 раза через мясорубку, добавьте сливочное масло, соль, перец, мускатный орех. Массу хорошо взбейте.

■ Мякоть вареной курицы нарежьте тонкими ломтиками и уложите на слой желе.

■ На каждый ломтик отсадите с помощью корнетика паштет, оформите нарезанным дольками помидором и зеленью. Залейте оставшимся желе и поставьте в холодильник.





• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

ЦЫПЛЕНОК В ЖЕЛЕ





на 2 порции

- филе цыпленка 2 шт.
- масло сливочное 5 г
- желатин 1 ст. ложка
- бульон куриный 300 г
- соль

для оформления:

- перец красный маринованный 15 г
- огурцы соленые 15 г
- зелень

■ Огурцы очистите от кожицы и семян, нарежьте соломкой.

■ Филе цыпленка посолите, обжарьте на масле до готовности и охладите.

■ Для желе замочите желатин в холодной кипяченой воде; когда крупинки набухнут, слейте лишнюю воду и соедините с теплым бульоном. Доведите смесь до кипения, процедите и охладите.

■ Филе уложите в форму, оформите перцем, огурцами и зеленью, залейте готовым желе в три приема и охлаждайте до застудневания.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

ЗАЛИВНОЕ С ЦЫПЛЯТАМИ

на 6 порций

- цыплята 2 шт.
- кубик бульонный куриный 1 шт.
- вода 2 стакана
- желатин 1 ст. ложка
- майонез 1 стакан

для оформления:

- оливки фаршированные 10 шт.
- листья зеленого салата





■ Тушки цыплят разрубите на шесть частей, залейте горячей водой, добавьте бульонный кубик, накройте крышкой и варите на слабом огне 30 минут. Выложите, охладите и удалите кожицу. Уложите кусочки на блюдо.

■ Приготовьте желе (см. стр. 17).

■ Желе слегка охладите и смешайте с майонезом.

■ На каждый кусок цыпленка выложите по 1 столовой ложке желе. Подождите, пока оно застынет, затем еще раз покройте желе.

■ Оформите листьями салата и оливками, нарезанными дольками или кружочками.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

на 4 порции

- филе вареной индейки 500 г
- паштет печеночный 100 г
- мандарины консервированные 200 г
- желатин 1 ст. ложка

для оформления:

- огурец 1 шт.
- зелень

■ Нарежьте грудку индейки тонкими ломтиками.

■ Смажьте каждый ломтик паштетом.

■ Выложите половину нормы мандаринов и ломтиков индейки на дно неглубокого противня.

■ Приготовьте желе (см. стр. 17).

■ Залейте индейку с мандаринами небольшим количеством слегка охлажденного желе и поставьте в холодильник.

■ Когда желе застынет, вылейте на него остаток желе, перемешанный с оставшимся мясом индейки и мандаринами. Охлаждайте до застудневания.

■ Выложите готовое желе на блюдо. Оформите дольками огурца и зеленью.





ЖЕЛЕ С ИНДЕЙКОЙ

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

КОТЛЕТЫ «ЗАГАДКА»

на 2 порции

- мякоть курицы 300 г
- бульон куриный 100 г
- молоко 100 г
- чернослив без косточек 100 г
- батон черствый 60 г
- орехи грецкие 60 г
- майонез 50 г
- желатин 4 г
- соль

для оформления:

- зерна граната
- зелень укропа или петрушки

■ Мякоть птицы и предварительно замоченный в молоке хлеб пропустите через мясорубку, посолите. Разведите массу молоком, оставшимся после замачивания хлеба, и взбейте.

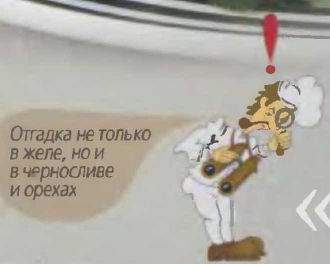
■ Из полученной массы сформуйте лепешки, на середину каждой положите мелко рубленные чернослив и орехи, сформуйте котлеты, припустите в небольшом количестве бульона и охладите.

■ Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды, соедините с теплым бульоном, доведите смесь до кипения. Охладите до легкого застудневания и взбейте с майонезом.

■ Готовые котлеты залейте майонезом с желе, охлаждайте не менее 1 часа.

■ Перед подачей оформите зеленью и зернами граната.





• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

ЯЙЦА ЗАЛИВНЫЕ





на 4 порции

- ветчина 250 г
- яйца вареные 4 шт.
- корнишоны 150 г
- желе мясное (см. стр. 17) 500 г
- листья зеленого салата 100 г

■ Яйца разрежьте вдоль пополам. Нежирную ветчину нарежьте мелкими кубиками, корнишоны – полосками.

■ В форму для заливного налейте тонким слоем охлажденное желе. Затем выложите нарезанные ломтиками ветчину, корнишоны, яйца и измельченные листья салата. Залейте оставшимся желе и охлаждайте до застудневания.

■ Перед подачей опустите форму на несколько секунд в горячую воду и выложите заливное на блюдо.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА В ЖЕЛЕ

на 6 порций

- яйца перепелиные 6 шт.
- перец сладкий красный 1 шт.
- бульон куриный 500 г
- желатин 20 г
- соль
- зелень петрушки



■ Замочите желатин в холодной кипяченой воде. Соедините с теплым бульоном и доведите смесь до кипения, затем охладите.

■ Яйца варите при слабом кипении 7–10 минут, затем очистите и разрежьте вдоль пополам.

■ В круглую форму налейте слой приготовленного желе и охлаждайте его до застудневания.

■ В центр формы на застывшее желе уложите ломтики перца, вокруг разместите яйца (желтками вниз). Оформите зеленью, залейте оставшимся желе и охладите. Перед подачей опустите форму на несколько секунд в горячую воду и выложите заливное на блюдо.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •



ДЕСЕРТ «ГРУША В ЖЕЛЕ»

на 2 порции

- груши 2 шт.
- сахар 3 ст. ложки
- лимонная кислота ¼ ч. ложки

для желе:

- клюква 20 г
- сахар 2 ч. ложки
- желатин 1 ч. ложка

для оформления:

- шоколад 100 г
- сливки взбитые 30 г

■ Сварите сахарный сироп из сахара, лимонной кислоты и 2 стаканов воды.

■ Целые груши варите в сиропе до мягкости. Затем осторожно выньте и охладите.

■ Для желе из ягод отожмите сок. Из мезги сделайте отвар, процедите его, добавьте сахар и прокипятите. Затем добавьте замоченный в 4 столовых ложках холодной кипяченой воды желатин, доведите смесь до кипения, процедите и добавьте ягодный сок.

■ Груши уложите в креманки и залейте желе.

■ Шоколад растопите на водяной бане. Оформите груши шоколадом и взбитыми сливками.



• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

на 6 порций

- морковь 2 шт.
- абрикосы консервированные 250 г
- желатин 15 г
- сок ананасовый 1½ стакана
- сок лимонный 3 ст. ложки
- сахар 2 ст. ложки
- соль 4 ч. ложки

для оформления:

- лимон ½ шт.

■ Желатин замочите в 4 столовых ложках холодной кипяченой воды. Оставьте на 30 минут. Затем распустите его на водяной бане. Добавьте ананасовый и лимонный соки, соль и сахар. Слегка охладите.

■ Абрикосы нарежьте кубиками. Морковь натрите на терке. Перемешайте с желатиновой смесью. Разложите смесь по формам и поставьте в холодильник на 1 час.

■ Перед подачей опустите форму в горячую воду на 1–2 секунды и выложите на тарелку. Оформите ломтиком лимона.





МОРКОВНО-АБРИКОСОВОЕ ЖЕЛЕ

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

ДЫНЯ В ВИННОМ ЖЕЛЕ





на 4 порции

- дыня 400 г
- вино белое сладкое 200 г
- желатин 12 г
- сахар 1 ст. ложка
- сок лимонный ¼ ч. ложки

■ Замочите желатин в 100 г холодной кипяченой воды на 10 минут.

■ Дыни, предпочтительнее разных сортов и цвета, разрежьте пополам и удалите семена. С помощью выемки вырежьте из дыни шарики или нарежьте мякоть кубиками.

■ Доведите воду с сахаром до кипения. Охладите.

■ Желатин, отцедив воду, соедините с сахарным сиропом, доведите смесь до кипения. Добавьте вино и лимонный сок, слегка охладите.

■ Дынные шарики уложите слоями в креманки, залейте приготовленным желе и охладите до застудневания.

• Время приготовления 20 минут плюс охлаждение •

на 4 порции

- мандарины 170 г
- сливы консервированные 40 г
- сироп от сливового компота 30 г
- вода для замачивания желатина 200 г
- сахар 30 г
- желатин 8 г
- кислота лимонная на кончике ножа



ЖЕЛЕ СО СЛИВАМИ И МАНДАРИНАМИ

■ Желатин замочите в кипяченой холодной воде до прозрачности крупинок.

■ Мандарины вымойте, срежьте цедру и, очистив от кожицы, нарежьте тонкими кружочками или разделите на дольки.

■ Сливы разрежьте пополам и удалите косточки.

■ Цедру залейте горячей водой, проварите 5 минут, процедите, добавьте сироп от компота, сахар, лимонную кислоту и доведите смесь до кипения. Охладите до 40 °С, соедините с набухшим желатином и вновь доведите до кипения. Охладите.

■ На дно форм налейте желе слоем 2–3 мм, охладите. Затем уложите сливы и мандарины, залейте небольшим количеством желе и вновь охладите. Сверху вылейте оставшееся желе и охлаждайте до застудневания.

■ Перед подачей желе освободите от форм, погрузив их на несколько секунд в горячую воду, и выложите в вазочки.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

на 6 порций

- виноград 60 г
- яблоки 90 г
- арбуз 60 г
- дыня 90 г
- облепиха 60 г
- сахар 90 г
- желатин 18 г
- вода 600 г
- кислота лимонная на кончике ножа

■ Виноград и облепиху протрите через сито, отожмите сок, процедите его и поставьте на холод.

■ Мякоть арбуза, дыни и яблок нарежьте тонкими ломтиками, соедините с виноградной мезгой, залейте горячей водой и варите с сахаром 10–12 минут.

■ Сироп процедите, соедините с предварительно замоченным в воде желатином и, помешивая, доведите до кипения. Затем соедините с виноградно-облепиховым соком и заправьте лимонной кислотой. Процедите, охладите, разлейте в формочки и поставьте на холод.





ЖЕЛЕ «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

Десерт из йогурта

на 3 порции

- йогурт вишневый 200 г
- йогурт банановый 200 г
- сахар 80 г
- желатин 20 г
- вода 100 г
- сироп фруктовый 3 ст. ложки

■ Желатин залейте холодной кипяченой водой. Набухший желатин распустите на водяной бане, всыпьте сахар и разделите массу на две части. Одну часть влейте в вишневый йогурт, другую — в банановый йогурт.

■ Йогурты взбейте и поочередно заливайте в форму. Очередную порцию йогурта заливают после того, как предыдущая застынет. Выдержите десерт в холодильнике 1 час.

■ Перед подачей полейте фруктовым сиропом, оформите ягодами вишни.



• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

Желе кофейно-молочное

на 4 порции

для молочного желе:

- молоко 2 стакана
- сахар 3 ст. ложки
- желатин 1½ ст. ложки
- ванилин на кончике ножа

для кофейного желе:

- кофе свежесмолотый 1 ст. ложка
- вода 1 стакан
- сахар 3 ст. ложки
- желатин 1 ст. ложка





■ Желатин замочите до набухания в холодной воде по отдельности для каждого вида желе. Откиньте на сито и дайте стечь воде.

■ Для молочного желе соедините молоко и сахар, помешивая, доведите до кипения, добавьте ванилин. Смесь слегка охладите, соедините с набухшим желатином и прогревайте до его растворения, но не кипятите. Охладите.

■ Для кофейного желе сварите сладкий кофе, процедите и соедините с желатином. Прогревайте до растворения желатина, затем охладите.

■ В формочки налейте слой молочного желе (толщину слоя выбирайте произвольно), охладите его до застудневания. На застывшее молочное желе налейте слой кофейного и вновь охладите. Операцию повторите.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

УДК 641.822 (083)
ББК 36.991
З-22

Заливные блюда. – 3-е издание. – Челябинск: Аркаим, 2005. – 32 с.: ил. – (се-
З-22 рия «Семь поварят»).

ISBN 5-8029-1032-1

В книге собраны классические и оригинальные рецепты заливных блюд, в том числе десертов.

УДК 641.822 (083)
ББК 36.991

3-е издание

Издание для досуга

Заливные блюда



Ответственный редактор Светлана Лощенкова
Дизайн серии – Владислав Кугаевский
Художник Евгения Суздальцева
Художественный редактор Ольга Воробьева
Научный консультант Ирина Ройтенберг
Технический редактор Тамара Анохина
Корректор Евгения Примакова
Компьютерная верстка – Ольга Воробьева
Фотограф Александр Титаев
Дизайн обложки – Наталья Тихоплав
Фотограф Константин Шевчик
Стилист Елена Брюхина

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 25.11.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
Издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел. (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1032-1